

CB

Bibliotheek
Proefstation
Naaldwijk

A
7
S
98

PROEFSTATION VOOR DE GROENTEN- EN FRUITTEELER ONDER GLAS,
TE NAALDWIJK.

Verslag van een oriëntatieries naar Engeland op 7 en 8 Augustus 1967,
om de afzet van meloenen en paprika's op de Engelse markt te bestuderen.

door:
ir.A.A.M.Sweep,
L.Gijsberts.

Naaldwijk, 1967.

7241031

A
7
S
90

723: 51+54
Stamboek no. 57

90 Verslag van een oriëntatiereis naar Engeland op 7 en 8 augustus 1967
om de afzet van meloenen en paprika's op de Engelse markt te bestuderen

L. Gijsberts en Ir A.A.M. Sweep

Om de positie van de Nederlandse meloenen en paprika's op de Engelse markt te bestuderen werd op 7 en 8 augustus 1967 een bezoek gebracht aan enkele importeurs, supermarkten, groentewinkels en een weekmarkt te Londen.

De deelnemers waren:

L. Gijsberts , afd. Marktonderzoek van het Centraal bureau van de Tuinbouwveilingen.
Ir A.A.M. Sweep , Proefstation voor de Groente- en Fruitteelt onder Glas te Naaldwijk.

Bezocht werden de importeurs:

Poupart , Long Acre, Covent Garden. Koopt vrijwel geen Nederlandse meloenen meer en heeft weinig ervaring met Nederlandse paprika's.
Dan Wuille , Long Acre, Covent Garden. Importeur van o.a. de Nederlandse Rica-meloenen. Heeft in 1967 geen Nederlandse paprika's verhandeld.
Turnell and Cy , New Road, Covent Garden. Is naast importeur leverancier van restaurants en luchtvaartmaatschappijen. Importeur van o.a. Rica-meloenen.
Monro , Kingstreet, Covent Garden.
Broome and Greene , Jamesstreet, Covent Garden. Handelt weinig in Nederlandse meloenen en paprika's.

1 Paprika

1.1 Aanvoerpatroon

Paprika wordt het gehele jaar rond aangevoerd en geconsumeerd. De volgende landen doen daar aan mee:

Zuid-Afrika	oktober t/m april	(niet veel)
Canarische eilanden	oktober t/m april	(vrij veel)
Kenya	vroege lente t/m mei	(veel)
Uganda	" " " "	(veel)
Ethiopië	" " " "	(niet veel)
Israël	lente - vroege zomer	(veel)
Cyprus	" - " "	(niet veel)
Nederland	" ? " "	(niet veel)
Italië	juli t/m oktober	(zeer veel)
Frankrijk	" " " "	(zeer veel)
Roemenië	" " september	(niet veel)

Er zijn over paprika afzonderlijk geen statistische gegevens bekend. Deze groente is in Engeland gerangschikt onder de categorie "overige groenten". De grote aanvoer heeft plaats in de maanden juli t/m september als Italië en Frankrijk aan de markt zijn. Buiten deze periode is er ruimte in de markt, hoewel in het voorjaar meer dan in het najaar. Dit jaar is er voor het eerst een, zeer gering, aanbod van de eigen productie in Engeland. In de periode buiten de zomermaanden is Israël de grootste importeur. De aanvoer uit Nederland neemt nauwelijks of niet toe in tegenstelling tot die uit alle andere landen. Op de Canarische Eilanden is een verschuiving van de tomaat naar de paprika te bespeuren vanwege de geringere arbeidsbehoefte. De arbeid wordt daar door het toenemende toerisme snel duurder. De totale import in Engeland wordt geschat op een paar duizend ton per jaar.

1.2 Prijzen op Covent Garden

In de zomer, wanneer Italië en Frankrijk (aanvoer per schip) aan de markt zijn, liggen de prijzen op een laag niveau (f 1.10 - f 1.65 per kg = 9-12 stuks). Buiten dit seizoen zijn de prijzen aanmerkelijk hoger, omdat dan de aanvoer uit verder afgelegen landen plaats heeft en dit terwille van het kwaliteitsbehoud per vliegtuig moet geschieden. De transportkosten (f 1.65 - f 2.20 per kg) zijn dan een bodem in de markt. Vanaf een prijs van f 2.75 per kg wordt het voor Israël, Kenya en Uganda rendabel om paprika's naar Engeland te sturen. Van de prijs op Covent Garden bestaat dan 70 % uit transportkosten vanaf de luchthavens in die landen. De teelt is dus in die landen erg goedkoop (goedkope arbeidskrachten in Oost-Afrika); er zijn deviezen nodig (Israël) of de kostprijs wordt verdoezeld (Israël: kibutz). Daarnaast zijn de Commonwealth-landen (Kenya, Uganda en Cyprus) vrij van het betalen van invoerrechten. De prijzen die buiten het hoogseizoen gemaakt worden variëren van f 2.75 - f 4.50 per kg. Door de sterk stijgende aanvoeren zit er een dalende tendens in de prijzen. Dit kan dus in principe doorgaan tot f 2.75 per kg, tenzij de transportkosten afnemen (chartervluchten!). De Nederlandse paprika werd dan ook als te duur gekwalificeerd en er was nog niet veel ervaring mee.

Op de Canarische Eilanden, vanwaar sinds 4-5 jaar naar Engeland wordt geëxporteerd, en Cyprus zijn de arbeidslonen zodanig gestegen (toerisme), dat de rentabiliteit van de paprikateelt daar in het gedrang komt en de dure vrachtkosten per vliegtuig niet gedragen kunnen worden. Dit heeft kwaliteitsverlies tot gevolg.

Dit jaar zijn er voor het eerst ook goedkope paprika's uit Roemenië ingevoerd. De handel met de landen van het Oostblok is echter nog niet intensief en bovendien is de grote afstand ook een bezwaar voor de kwaliteit, terwijl de transportkosten per vliegtuig te hoog zijn voor die periode.

In 1967 liggen de prijzen door de late en lage productie in het Middellandse zeegebied op een hoger niveau (ook in Nederland merkbaar).

1.3 Vorm en kleur

De geïmporteerde paprika's zijn nagenoeg alle van het ras California Wonder. Dit ras levert het meest gewenste vruchttype, nl. de "snaps nose", met een plat, niet konisch toelopend bloemeinde. De meest gewenste vruchtgrootte is middelgroot tot groot (diameter 5-7.5 cm) De uit Nederland geïmporteerde paprika's zijn soms te klein. Verreweg de grootste markt is die voor de groene vruchten (90-95 %). De rode hebben een eigen, kleine markt, die snel overvoerd is (lage prijzen). Bij een kleine rode aanvoer zijn de prijzen echter hoger dan van groen, zoals in de eerste week van augustus 1967. Ook in het vroege seizoen is de prijs van de rode meestal hoger dan van de groene (f 4.- - f 5.50/kg).

Geen van de bezochte importeurs heeft kennis gemaakt met de paarse paprika's. Men gaf deze vruchtkleur ook weinig kansen, omdat dit dan tot verwarring met aubergines kan leiden.

1.4 Kwaliteit

De vruchtkwaliteit wordt mede bepaald door de tijdsduur van het transport. Verder afgelegen landen zijn daarom genoodzaakt door de lucht te vervoeren. Slechts uit Italië en Frankrijk kan zonder te veel kwaliteitsachteruitgang per schip worden aangevoerd. Het product uit deze landen is dan ook meestal goed van kwaliteit.

De landen die per vliegtuig transportereren (Kenya, Uganda, Israël, Ethiopië) leveren ook een goed product, waarbij dat van Israël het beste is. De paprika van de Canarische Eilanden is slecht van kwaliteit, evenals die uit Cyprus, vanwege het langdurige transport per schip en de slechte verpakking (Canarische Eilanden). De kwaliteit van de Canarische paprika's wordt echter wel beter.

Ook de kwaliteit van Nederlandse paprika's is in het algemeen goed, hoewel de vorm (puntig toelopend bloemeinde) wel eens te wensen overlaat.

1.5 Verpakking

De verpakking van paprika's moet aangepast zijn aan het transportmiddel. Vooral bij het transport per schip worden hoge eisen gesteld aan de verpakking. De kisten worden ruw behandeld en het transport duurt lang. De wensen t.a.v. de transportverpakkingseenheid lopen nogal uiteen (van 3.5 - 5 kg).

In het algemeen is men tevreden over de Nederlandse verpakking in het 6 kg tomatenkistje, mits er maar één laag vruchten in zit. Vroegtijdige kleinverpakking ondoenbaar, omdat iedere winkelorganisatie zijn eigen verkoopeenheden heeft. De kleinverpakking kan, indien nodig, het best door de winkelbedrijven geschieden. De gehele handelsketen in Engeland verkoopt de paprika's per gewichtseenheid en niet per stuk. De consument koopt per lb en als er voorverpakking plaatsvindt, dan gebeurt dit in polyaethyleenzakjes, gevuld met 2-3 vruchten.

1.6 Handelskanalen

De handel in paprika's in Engeland is een commissiehandel. Een van de voorwaarden voor het goed voldoen van dit systeem is een continu-aanvoer. Van Nederland werd gezegd, dat men hierover geen zekerheid had. Door de betrekkelijke kleine aanvoer in Nederland kan het gemakkelijk gebeuren dat de exporteur die naar Londen stuurt er wel eens naast zit, omdat hij een lagere veilingprijs in zijn hoofd heeft. Door het veilingstelsel (de hoogsteieder koopt) is de aanvoer op een bepaalde markt van een in Nederland klein product discontinu. Vooral de leveranciers van restaurants, die een continue bevoorrading als voorwaarde stellen, is import uit Nederland daarom onaantrekkelijk. Bij de tomaat, komkommer en sla is men verzekerd van een doorlopende aanvoer, omdat het in Nederland bulkproducten zijn. Van de totale omzet wordt $\pm 20\%$ verkocht aan restaurants. De straatmarkten (12 in Londen) vormen nog een zeer belangrijke schakel in de distributieketen. Daarnaast neemt de verkoop in supermarkten toe. Volgens Dan Wuille zijn de paprika's in alle winkels te krijgen. Voor deze groente wordt door geen enkel land intensieve reclame gevoerd (internationaal uniform product?).

Bij Turnell (hotelleverancier) werd geklaagd dat bij Nederlandse paprika's het aangegeven gewicht niet steeds correspondeerde met de inhoud. Deze zelfde firma vond de Nederlandse paprika van zeer goede kwaliteit. Daarnaast was hij ook uitermate tevreden over het leveringssysteem en de service van de exporteurs (men luistert tenminste naar eventuele klachten).

1.7 Consumptie

De consumptie is na 1955 zeer sterk toegenomen in Engeland. Dit is veroorzaakt door het toenemend aantal buitenlanders in Londen en het bezoek aan landen waar men dit gerecht kennismakt. Buiten Londen is de

consumptie van veel minder betekenis. Gedurende het gehele jaar wordt deze groente gegeten, voornamelijk in het gezin (in restaurants $\pm 15\%$ volgens Poupart). Volgens Poupart wordt $\pm 15\%$ verwerkt in "salads" (vooral de puntig toelopende volgens Monro, want die zijn niet geschikt om te vullen met vlees e.d.) Het overgrote deel wordt gekookt en met o.a. vlees gevuld gegeten.

1.8 Bevindingen op de verkooppunten

Slechts in één van de ± 12 bezochte winkels en supermarkten met een groenteafdeling werd paprika aangetroffen ("Selfridges" in Oxfordstreet). De (vuile) rode paprika's waren te koop voor f 7.20 per kg, de groene (slap) voor f 2.75 per kg.

Op de straatmarkt (Berwickstreet en Rupert Street in Soho) werden maar in 4 van de ± 25 groentestalletjes (groene) paprika's aangetroffen. De kwaliteit was in het algemeen goed. De prijzen liepen naar kwaliteit uiteen van f 2.20 - f 4.= per kg.

1.9 Conclusies voor Nederland

Gezien de sterk toenemende consumptie, ook buiten het hoogseizoen (juli t/m september) is er beslist ruimte op de markt voor import uit Nederland. Dit zal dan echter moeten gebeuren tegen prijzen van f 2.75 - f 4.= per kg (f 0.25 - f 0.45 per stuk) op Covent Garden. Daar gaam dan voor de Nederlandse tuinder nog de invoerrechten en exporteurskosten en -winsten van af. Import in het voorjaar lijkt interessanter dan in het najaar. De kwaliteit van de paprika's zal goed moeten zijn, omdat in de voor Nederland goede aanvoerperiode van maart t/m juni Israël met een zeer goed product de concurrent is.

Getracht zal moeten worden door veredeling of selectie het aantal spits toelopende vruchten te verminderen. De vruchten mogen niet te klein zijn. Daar de "rode" markt maar klein is en snel overvoerd, zal verreweg het grootste gedeelte "groen" moeten worden verhandeld.

De tijd van oogsten tot en met aflevering op Covent Garden zal door de kwaliteitsbewuste markt zo kort mogelijk moeten zijn. De verpakking in de tomatebakjes voldoet goed (inhoud 3 kg). Bij voorkeur moet hierin één laag paprika's verpakt zijn. De verhandeling dient per gewicht te geschieden. Kleinverpakking reeds in Nederland kan beter achterwege blijven. Een bestudering van de invloed van het veilingstelsel op de export naar Engeland lijkt niet overbodig.

2 Meloenen

2.1 Aanvoerpatroon

<u>land</u>	<u>ras(sen)</u>	<u>periode</u>	<u>mate van aanvoer</u>
Zuid-Afrika	Honeydew	nov. - apr.	weinig
Chili	?	nov. - mei	vrij veel
California	?	rond Kerstmis	weinig
Israël	Ogen - Honeydew	apr. - sept.	vrij veel
Canarische Eiland.	Ogen - Charentais	mei - juli	weinig
Cyprus	Honeydew - Ogen	mei - ?	weinig
Nederland	Enkele Net - Ogen	mei - okt.	weinig
Frankrijk	Charentais	juli - sept.	vrij veel
Italië	Charentais	juli - sept.	weinig
Spanje	Honeydew	juli - jan.	zeer veel

Engeland heeft nagenoeg geen eigen productie. Slechts op enkele bedrijven worden meloenen van het ras Sutton Superlative geteeld. Deze uitstekend smakende meloen heeft een net en lijkt veel op de Charentais.

Een grote kracht van de, in Engeland zeer populaire, meloen voor de teler is, dat de vrucht slechts vers geconsumeerd wordt, zodat er steeds aanvoer nodig is.

De topaanvoer (juli t/m september) heeft plaats uit Spanje. Door de mogelijkheid vruchten van het ras Honeydew langdurig (4-5 maanden) in luchtgekoelde cellen te bewaren kan de import tot januari uitlopen.

Daarnaast exporteert Frankrijk in toenemende mate in de zomermaanden. Buiten deze periode is Israël de belangrijkste aanvoerder met het daar ontwikkelde ras Ogen (450 ton in 1966; minstens 600 ton in 1967). De productie hiervan kan, door de geografische verscheidenheid van de teeltgebieden, in principe het gehele jaar rond plaatsvinden. Sinds 4-5 jaar worden ook Ogen uit de Canarische Eilanden aangevoerd en sinds kort zijn er ook enkele bedrijven op het voornamelijk Honeydew voortbrengende eiland Cyprus die dit ras met redelijk goed succes voor de export naar Engeland telen. Ook op de Canarische Eilanden is door een spreiding in de zaaidata een lang aanvoerseizoen mogelijk. Een proef met dit ras in Spanje mislukte vanwege het minder geschikt zijn voor het (ruwe) transport per schip.

Daarnaast is er een geringe import van Ogen uit Nederland. De Nederlandse Enkele Net is nagenoeg geheel verdrongen door de Israëliische Ogen.

Voorafgaande aan de import van Ogen worden meloenen uit Chili en in mindere mate uit Zuid-Afrika geïmporteerd.

In 1967 is de oogst uit Spanje, die aanvangt met de gele Honeydew en gevolgd wordt door de goed bewaarbare groene Honeydew; laat en minder groot.

2.2 Rassen, kwaliteit, vruchtgrootte

De kwaliteit is het belangrijkste verkoopargument. Worden de rassen in kwaliteitsvolgorde gezet, dan moet als eerste (beste) de Charentais genoemd worden. De smaak van deze meloen met een hoog soortelijk gewicht kan voortreffelijk zijn en wordt het hoogst gewaardeerd. Vaak worden echter de vruchten, zoals bijna steeds bij de meloenen en ander vers fruit, te onrijp geoogst, zodat de smaak dan te wensen overlaat. Wel moet de gemakkelijk beschadigbare Charentais zorgvuldig verpakt worden. De kwaliteit van de Charentais uit Frankrijk is beter dan die uit Italië. Vaak worden er ook meloenen van andere rassen onder de naam Charentais aangeboden. Direct op de Charentais volgt de Ogen ("the poor man Charentais"), die tezamen met de Charentais het luxe product is. De Ogen uit Israël is kwalitatief het beste. Deze betere smaak vindt volgens importeurs zijn oorzaak in de vele uren zonneshijn (in tegenstelling tot Nederland) en de korte duur van het transport per vliegtuig (in tegenstelling tot de Canarische Eilanden en Spanje, die per schip moeten transporteren, zodat de vruchten te onrijp geoogst moeten worden). Slechts Cyprus is met Ogen een potentiële concurrent voor Israël. De Ogen heeft één sprekend nadeel t.o.v. de Charentais, nl. de minder aangename geur. Een gunstige eigenschap is de constante, goede smaak over een langere periode (aantrekkelijk voor de handel en restaurants). De smaak van de Honeydew is totaal anders, maar wordt vooral omdat hij zoet is, goed gewaardeerd, met uitzondering van die uit Zuid-Afrika. In die tijd is er echter geen goed smakende meloen te krijgen. De langdurige bewaring zonder veel kwaliteitsverlies en de harde schil die tegen een stootje kan zijn zeer sterke eigenschappen van dit ras. Het is het enige ras wat goed per schip getransporteerd kan worden. Daarnaast is vooral bij de gele het uiterlijk aantrekkelijk. Deze meloen moet steeds enkele dagen bewaard worden voordat hij met smaak geconsumeerd kan worden. De Enkele Net heeft in Engeland afgedaan vanwege zijn slechte smaak, vooral als hij onrijp wordt aangevoerd. Dat dit ras in het verleden zo'n belangrijke positie heeft kunnen innemen komt doordat er, voordat de Honeydew aan de markt kwam, niets anders was.

De meloenen uit Chili zijn slecht van kwaliteit en hebben een lelijk uiterlijk, maar worden geïmporteerd omdat er niets anders te krijgen is. Over de Rica (alleen nog maar uit Nederland geïmporteerd) lopen de meningen

nogal uiteen. Het sterkste punt is de smaak, die in principe minstens zo goed is als van de Ogen. In dit opzicht kan dit ras wedijveren met Charentais om de eerste plaats (Turnell and Cy). De zwakke punten zijn de houdbaarheid (korte periode waarin de smaak goed is, hoewel bij Turnell de rijpheidsgraad goed werd genoemd) en de grote gevoeligheid voor beschadigingen. Deze vrucht moet dus op een juist moment worden geoogst en een zeer goede transportverpakking hebben. Dan Wuille en Turnell hebben zeer veel uitval gehad door rot na beschadiging. Daarnaast is ook het uiterlijk niet zo aantrekkelijk en vooral het net is ongewenst (Dan Wuille), omdat dit associaties opwekt met de slecht smakende Enkele Net. Ook van de suikermeloen (slechts van geringe betekenis) is de waardering niet gunstig. Sommigen (Dan Wuille) waarderen hem minder dan de Ogen en kennen hem dezelfde bezwaren toe als de Rica (slechte houd- en transporteerbaarheid). Ook over de Oranje Ananas lopen de meningen uiteen. Turnell zegt dat er voor dit ras beslist ruimte is op de Engelse markt, anderen (Broome and Greene) waarderen de Suiker en zelfs de Enkele Net hoger dan de Oranje Ananas.

De gewenste vruchtgrootte van de meloenen hangt sterk samen met de prijs, mede omdat die de bestemming voor een groot deel bepaalt. Buiten het Spaanse exportseizoen wordt nagenoeg de gehele import in restaurants geconsumeerd vanwege de hoge prijzen. Charentais en Ogen worden dan ook als luxe-meloenen bestempeld. De optimale vruchtgrootte varieert dan van 450 - 900 gram (één- of tweepersoons meloen). Vooral bij Charentais wordt de voorkeur gegeven aan een eenpersoons meloen. In het hoogseizoen mag de vrucht wel groter zijn (voor Ogen tot \pm 1200 gram), maar dan nog wordt 800-900 gram het meest gevraagd. De optimale maat is dus kleiner dan die voor Enkele Net. De vruchtgrootte van de Ogen uit de diverse landen van herkomst verschilt niet veel en mochten er verschillen zijn, dan kan dit naast een teeltkwestie ook een selectie voor de export zijn.

De vruchten van Honeydew zijn meestal groter. Daarvan loopt het gewicht uiteen van 700-2000 gram. Bij dit ras zijn de grote exemplaren geen bezwaar, want die zijn bestemd door de gezinsconsumptie. De meest voorkomende maat is die van 0.9-1.2 kg.

2.3 Prijzen op Covent Garden

De prijs van de diverse rassen loopt sterk uiteen. Verder is deze afhankelijk van de vruchtgrootte en het aanvoerseizoen. Waarschijnlijk speelt ook de naam van het land van herkomst een grote rol (reclame!).

Tot begin juli zijn de prijzen hoog. Het transport geschiedt dan per vliegtuig. De kosten zijn daarvan (uit Israël) f 1.60 - f 2.25 per kg. Voor Israël wordt het, evenals bij paprika, voor \pm f 2.75 per kg op Covent Garden rendabel om meloenen naar Engeland te sturen. Deze zijn dan te duur voor de huisvrouw, die meestal pas meloenen gaat kopen als de prijs bij de detailhandel in de buurt van f 2,= per stuk (van \pm 800 gram) gaat komen.

Israël krijgt wel hogere prijzen voor de Ogenmeloenen dan de andere landen die gelijktijdig aan de markt zijn. Naast de eventueel betere smaak is de intensieve reclame die dit land voert hier wel'debet aan. In 1967 is van 19 juni-11 augustus een reclamecampagne gevoerd in Londen en omgeving (waar 70 % van de Ogen heengaat) en bij de cateringbedrijven. Mede daardoor is men op Cyprus en de Canarische Eilanden niet steeds tevreden over de rentabiliteit van de teelt. De arbeid is daar namelijk duurder en men heeft er te maken met reële kostprijzen en van de deviezenbehoefte onafhankelijke wisselkoersen.

Als Israël eind april aan de markt komt worden voor de Ogenmeloenen prijzen van f 14.= per kg betaald. Binnen enkele weken zijn deze gezakt naar f 3.30 - f 4.40 per kg. In juli en augustus ligt de prijs meestal tussen f 2.= - f 2.50 per kg. In maart 1967 was de prijs voor de meloenen uit

Chili f 2.50 - f 35.= per kist (12-16-18 stuks).

Dit jaar zijn de prijzen van de meloenen lang hoog gebleven door de late en lage oogst in Spanje. Zo werden op 8 augustus voor Ogen uit Israël van 1.0-1.2 kg (6 per kist) f 2.50 per stuk op Covent Garden betaald. De prijs van Charentais was op die zelfde dag f 3.= - f 4.= per stuk.

2.4 Verpakking

Een zeer goede transportverpakking voor dit product is van essentieel belang, vooral als er per schip wordt vervoerd. Slechts de Honeydew is minder kwetsbaar en is dan ook het enige ras wat schadevrij per schip in Engeland aankomt. Slechts een aan alle zijden gesloten kist met verstevigde hoeken en rond de meloenen stevig opgevuld met houtwol komt hiervoor in aanmerking. Het transport en overladen op Covent Garden gebeurt nog zeer ruw en primitief (kleine handkarretjes met ijzeren wielletjes en veel handwerk). Vooral de Nederlandse verpakking werd amateuristisch genoemd. Dit had het hoge percentage van Rica tot gevolg.

De meest gewenste inhoud per kist is 7-8 kg. Het aantal meloenen varieert dan naar grootte van 5-12 per kist. De meloenen moeten goed gesorteerd zijn om een goede verpakking mogelijk te maken. Zijn de maten van de meloenen en de verpakking op elkaar afgestemd, dan pas kan men de vruchten zodanig verpakken dat ze niet in de kist gaan rollen etc. Hoe beter de verpakking is, des te rijper kunnen de vruchten zonder beschadigingen geoogst en getransporteerd worden. Een slechte verpakking heeft vroegtijdig oogsten en daardoor onnodig smaakverlies tot gevolg.

2.5 Handelskanalen

Evenals bij paprika is de handel in Nederlandse meloenen voor de commissiehandel onaantrekkelijk vanwege het discontinue aanbod.

De meloen wordt het gehele jaar rond in restaurants geconsumeerd. Slechts wanneer Spanje aan de markt komt daalt de prijs zodanig, dat dit product voor de gezinsconsumptie bereikbaar wordt. De Honeydew is dus de gezinsmeloen, de Ogen en nog meer de Charentais de restaurant-meloen. Dit heeft, zoals reeds gemeld, gevolgen voor de gewenste vruchtgrootte. In de zomer blijven de Ogen en Charentais duurder dan de Honeydew, zodat het gezinsgebruik van deze luxe-meloenen beperkt blijft.

Naast de supermarkten en groentewinkels zijn de weekmarkten belangrijke verkoopplaatsen voor de gezinsconsumptie.

De Watermeloenen zitten op een geheel andere markt, zodat deze nauwelijks een concurrent zijn van de "musk melons". De consumptie hiervan is sterk afhankelijk van het weer. Bij warm weer is er een grote markt, bij koud weer een kleine. Daarom zijn ze dit jaar duur (begin augustus f 2.25 per stuk). Israël doet momenteel pogingen om de naam Ogen te beschermen door die als een handelsmerk te claimen (zie Fruit Trades' Journal 19 aug. 1967: p 20). De naam Oren (P.G.F. bulletin) is waarschijnlijk een drukfout en niet een gevolg van de Israëliëse aanspraken.

2.6 Consumptie

De meloen is in Engeland het gehele jaar door een populaire vrucht. De consumptie is zeer sterk toegenomen en is nog steeds stijgende. Dit geldt zowel voor de Ogen, de Charentais als de Honeydew.

In principe wordt de vrucht puur gegeten. Slechts als de smaak onvoldoende is wordt er suiker of gember aan toegevoegd. De geluiden, dat aan meloen liqueuren of wijnen worden toegevoegd werden door alle door ons bezochte importeurs ontkend.

Het overgrote deel van de meloenen wordt voorafgaand aan de maaltijd geconsumeerd en in veel mindere mate als dessert.

In de restaurants wordt de meloen geheel of gehalveerd opgediend. Dit hangt af van de vruchtgrootte. Is het gewicht 400-500 gram, dan snijdt men

slechts een klein dekseltje aan het steeleinde los. Bij een grootte van ± 800 gram wordt de vrucht dwars op de zaadlijsten middendoor gesneden. Vooral bij de Charentais geeft men de voorkeur aan de eenpersoonsmeloen. In de gezinnen worden de meloenen in meerdere stukken gesneden. In de periode dat grote meloenen worden aangevoerd (Honeydew) worden de vruchten soms gehalveerd en verkocht in krimpfolie. Bij voorkeur worden de meloenen koel geserveerd. De smaak is dan het beste.

2.7 Bevindingen op de verkooppunten

In beide restaurants waar we hebben gedineerd stonden meloenen op het menu. De beide keren waren het gehalveerde vruchten van het ras Ogen. Door te onrijp oogsten was de smaak van beide echter slecht.

Bij Turnell werd zowel van het ras Ogen (± 1 kg) en Charentais (± 500 gr) een exemplaar geproefd. Van beide waren de consistentie en sappigheid goed. De smaak van de Charentais was uitstekend, die van Ogen matig (onrijp geogst). In een supermarkt en op de straatmarkt kochten we een Honeydew (± 800 gr), waarvan de verkopers zeiden dat ze eetrijp waren. De consistentie en de sappigheid waren goed, de smaak was echter slecht (onrijp?). Ook een Charentais die op een straatmarkt werd gekocht was door te onrijp oogsten slecht van smaak.

In nagenoeg alle van de ± 12 bezochte winkels en supermarkten met een groente- en fruitafdeling waren meloenen te koop. In 6 winkels werd Honeydew aangetroffen, in twee winkels Charentais, in één winkel Ogen en in één winkel (in het Metrostadion bij Hyde Park) Enkele Net. De Honeydew had bijna steeds een grootte van 1-1.5 kg en de prijs liep, afhankelijk van de grootte en de naam van de winkel uiteen van f 1.25 - f 2.25 per stuk. Bij "Selfridges" in De Oxfordstreet waren vruchten van 1.5-2.0 kg voor f 2.75 per stuk te koop.

De Charentais werd verkocht voor f 1.85-f 2.= per stuk (500-700 gram) en de Ogen ("Selfridges") voor f 2.50 (500 gram) en f 4.25 (700 gram) per stuk. De Enkele Net (blank) lag geprijsd voor f 3.= (10 per bak) en f 3.50 (8 per bak) per stuk.

Op de weekmarkt in de Berwick Street en Rupert Street (Soho) werden in ongeveer de helft van de groente- en fruitkramen meloenen aangetroffen. De vruchtgrootte van Honeydew (in 6 stalletjes) varieerde van 0.8-1.3 kg. De prijs schommelde tussen f 1.25 en f 1.75. In 6 kramen werden Ogen aangetroffen (Israëlische merken Holyland en Carmel). De prijzen per stuk waren als volgt:

- f 3.75 (Carmel, ± 1200 gram en op het gezicht rijp),
- f 3.50 (Holyland, ± 900 gram en nog niet rijp),
- f 3.50 (Holyland, ± 800 gram),
- f 4.= (± 1200 gram),
- f 1.50-f 2.50 (Canarische Ogen van 600-800 gram, nog groen),
- f 1.25 (Canarische Ogen van 500-600 gram, nog groen en al slap),

In drie kramen was Charentais te koop voor de volgende prijzen per stuk:

- f 2.= (500-700 gram) geproefd: slechte smaak, te groen geogst,
- f 1.25 (400-500 gram),
- f 1.= (300-400, 15 per kistje).

2.8 Conclusies voor Nederland

Nederland had bij alle vijf bezochte importeurs een naam van slecht smakende meloenen (Enkele Net) te leveren. De export van dit ras naar Engeland is dus afgelopen als er zich elders geen bijzondere omstandigheden voordoen. Ook de meningen over de Nederlandse Ogen waren in dit opzicht niet gunstig. Men koppelde de slechte smaak daarvan (ten onrechte!) aan het gebrek aan zonneshijn in Nederland. Gezien de daar geproefde meloenen hoeft dit echter niet zo te zijn. Waarschijnlijk is de minder goede smaak van de Nederlandse Ogen een zaak van te onrijp oogsten.

Gezien het bekend zijn van de markt met de Ogen en de grote waardering voor dit ras, ligt hier wel een kans voor Nederland. Daarnaast is door de ligging van Nederland goedkoop transport per schip een voordeel. De meest gunstige periode is dan mei t/m half juli en in mindere mate in oktober.

De ervaringen met Suiker en Oranje Ananas zijn zodanig, dat de voorkeur gegeven moet worden aan Ogen. Gezien de potentiëel zeer goede smaak van de Rica zal, indien dit ras teelttechnisch perspectieven heeft, onderzoek gedaan moeten worden naar het juiste moment van oogsten.

De optimale vruchtgrootte is in mei t/m half juli 500-1000 gram, de transportverpakking dient zeer goed te zijn (d.w.z. stevig, gesloten en goed opgevuld met houtwol), aangepast aan de vruchtgrootte (sortering!) en rijpheidsgraad. Bij voorkeur moet niet te onrijp geogst worden! Een goede verpakking is dan essentieel.

De hoge prijzen in 1967 zijn veroorzaakt door incidenteel voorkomende omstandigheden, maar geven niet de reële positie van de Enkele Net aan. De prijs waarvoor Nederlandse Ogen en eventueel Rica op de Engelse markt aangevoerd kunnen worden ligt tussen f 2.75 en f 4.= per kg op Covent Garden.

Ook voor de meloen is een nadere bestudering van het veilingstelsel nodig.

L. Gijsberts en

Ir A.A.M. Sweep